

Frisider eple

Alkoholfrei

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Steinzeit (ca. 10.000 - 1800 v. Chr.)

Historisches Narrativ

Mit den frühesten Rohstofftraditionen Nordfjords verknüpft, mit natürlichen Fermentationsspuren und Fruchtcharakter aus der Landschaft.

Rohstoffe

Honig, wilde Beeren, wilde Äpfel, Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Rohstoffe konnten in Stein- oder Holzgefäßen von Hand zerdrückt, mit Wasser und natürlicher Hefe aus Frucht oder Honig vermischt und kühl spontan vergoren werden.



Typ

Alcohol-free Norwegian craft cider

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

100 g/l

Farbe

Medium tief golden yellow

Aroma

Komplexes, apfelgeprägtes und leicht würziges Aroma mit Anklängen von gebackener Frucht, Waldboden und Kräutern.

Geschmack

Saftige Noten von säuerlich-reifen Äpfeln mit leichter Struktur, dazu Anklänge von Gewürzen, Apfelkuchen und Kräutern. Weiche Perlage.

Passt zu

Fisk, leichtt kjøtt, svin

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6136717

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde und flere andre utsalg

Zeitlinie

Steinzeit (ca. 10.000 - 1800 v. Chr.)

Frisider eple, granskudd, einebær og hylleblomst

Alkoholfrei

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Steinzeit (ca. 10.000 - 1800 v. Chr.)

Historisches Narrativ

Mit den frühesten Rohstofftraditionen Nordfjords verknüpft, mit natürlichen Fermentationsspuren und Fruchtcharakter aus der Landschaft.

Rohstoffe

Honig, wilde Beeren, wilde Äpfel, Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Rohstoffe konnten in Stein- oder Holzgefäßen von Hand zerdrückt, mit Wasser und natürlicher Hefe aus Frucht oder Honig vermischt und kühl spontan vergoren werden.



Typ

Alcohol-free Norwegian craft cider

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

100 g/l

Farbe

Medium tief yellow

Aroma

Komplexes, apfelgeprägtes und kühles Aroma mit Anklängen von Tannennadeln, Wacholder, Kräutern und Holunderblüte.

Geschmack

Saftig und weich mit guter Frische und leichter Struktur, mit Noten von Apfel, Holunderblüte, Wacholder und Tannennadeln.

Passt zu

Lamb, mutton, game, pork

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6137475

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde und flere andre utsalg

Zeitlinie

Steinzeit (ca. 10.000 - 1800 v. Chr.)

Frisider eple og bringebær

Alkoholfrei

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Steinzeit (ca. 10.000 - 1800 v. Chr.)

Historisches Narrativ

Mit den frühesten Rohstofftraditionen Nordfjords verknüpft, mit natürlichen Fermentationsspuren und Fruchtcharakter aus der Landschaft.

Rohstoffe

Honig, wilde Beeren, wilde Äpfel, Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Rohstoffe konnten in Stein- oder Holzgefäßen von Hand zerdrückt, mit Wasser und natürlicher Hefe aus Frucht oder Honig vermischt und kühl spontan vergoren werden.



Typ

Alcohol-free Norwegian craft cider

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

100 g/l

Farbe

Middels tief rød

Aroma

Sammensatt, bringebærcharacteret und kühl aroma. Frische bær.

Geschmack

Saftig und weich mit guter Frische und leichter Struktur, deutliche Noten von Himbeere und frischer Säure.

Passt zu

Lamb, mutton, game, pork, cheese

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6137632

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Vinmonopolet, Gardsutsal, Dyrket, Kolonihagen, Grøde und flere undre utsalg

Zeitlinie

Bronzezeit (ca. 1700 - 500 v. Chr.)

Attåt sider gardseple

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Bronzezeit (ca. 1700 - 500 v. Chr.)

Historisches Narrativ

Die Produkte dieser Epoche verweisen auf frühe, stärker organisierte Fermentationstraditionen mit verfeinerter lokaler Handwerksprägung.

Rohstoffe

Getreide, Honig, wilde Kräuter, frühe Fruchtrohstoffe

Historisch gedachte Produktionsmethode

Rohstoffe konnten zerkleinert oder gemahlen, in Holzgefäßen mit Wasser angesetzt und spontan vergoren werden, mit einfachem Umfüllen für klareren Ausdruck.



Typ

Cider

Alkoholgehalt

4,5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Light golden

Aroma

Frischt Noten von Äpfel und frukt

Geschmack

Ren, vollmundig und frisch flvonour von Äpfel

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, dessert

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6073357

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen

Zeitlinie

Bronzezeit (ca. 1700 - 500 v. Chr.)

Attåt sider eple og bringebær

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Bronzezeit (ca. 1700 - 500 v. Chr.)

Historisches Narrativ

Die Produkte dieser Epoche verweisen auf frühe, stärker organisierte Fermentationstraditionen mit verfeinerter lokaler Handwerksprägung.

Rohstoffe

Getreide, Honig, wilde Kräuter, frühe Fruchtrohstoffe

Historisch gedachte Produktionsmethode

Rohstoffe konnten zerkleinert oder gemahlen, in Holzgefäßen mit Wasser angesetzt und spontan vergoren werden, mit einfachem Umfüllen für klareren Ausdruck.



Typ

Cider

Alkoholgehalt

4,5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Medium tief orange-pink

Aroma

Junges, fokussiertes Aroma von frischen Äpfeln und Himbeeren mit leichten Kräuter- und Blütennoten.

Geschmack

Livlig mit god friskhet und weich sparkle, saftig Noten von Apfel und bringebær, Anklänge von Apfeln und Kräuter

Passt zu

Fisk, leichtt kjøtt, grønnsaker

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6073894

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen

Attåt sider eple

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Eisenzeit (ca. 500 v. Chr. - 800 n. Chr.)

Historisches Narrativ

Diese Produkte werden mit der eisenzeitlichen Hofkultur in Nordfjord verknüpft, mit klarem lokalem Bezug zur Geschichte um den Eide-Häuptling.

Rohstoffe

Getreide, Honig, Äpfel, Beeren und Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basen konnten in Holzgefäßen mit manuell gesteuerter Temperatur hergestellt, durch Tuch oder Stroh filtriert und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft von Apfel das ist gjæret, filtrert und tilsatt carbonation



Typ

Cider

Alkoholgehalt

6,5 %

Zuckergehalt

28 g/l

Farbe

Light golden

Aroma

Frischt Noten von Äpfel und frukt

Geschmack

Ren, vollmundig und frisch flvonour von Äpfel

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, dessert

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6432504

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt sider kryddereple

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Eisenzeit (ca. 500 v. Chr. - 800 n. Chr.)

Historisches Narrativ

Diese Produkte werden mit der eisenzeitlichen Hofkultur in Nordfjord verknüpft, mit klarem lokalem Bezug zur Geschichte um den Eide-Häuptling.

Rohstoffe

Getreide, Honig, Äpfel, Beeren und Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basen konnten in Holzgefäßen mit manuell gesteuerter Temperatur hergestellt, durch Tuch oder Stroh filtriert und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Tradisjonell sidergjæring flvonoured mit Gewürzeblunding



Typ

Cider

Alkoholgehalt

6,5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Lys gyllen, rødlig

Aroma

Frisch Apfelaroma mit Anklänge von Gewürze

Geschmack

Syrlig und frisch flvonour von Äpfel mit Anklänge von tradisjonelle juleGewürze

Passt zu

Aperitif, cheese, dessert

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6438899

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt sider eple, kirsebær, solbær og rips

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Eisenzeit (ca. 500 v. Chr. - 800 n. Chr.)

Historisches Narrativ

Diese Produkte werden mit der eisenzeitlichen Hofkultur in Nordfjord verknüpft, mit klarem lokalem Bezug zur Geschichte um den Eide-Häuptling.

Rohstoffe

Getreide, Honig, Äpfel, Beeren und Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basen konnten in Holzgefäßen mit manuell gesteuerter Temperatur hergestellt, durch Tuch oder Stroh filtriert und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft aus Äpfel, kirsebær, solbær und rote Johannisbeere er vergoren mit villgjær



Typ

Cider

Alkoholgehalt

6,5 %

Zuckergehalt

20 g/l

Farbe

Middels tief rød

Aroma

Ung und fokuset Aroma von ferske Äpfel, kirsebær, solbær und rote Johannisbeere, mit Anklänge von Gewürze und Kräuter

Geschmack

Saftig und weich mit Noten von Apfel, roter Johannisbeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere sowie leichten Gewürz-, Keks- und Kräuternoten.

Passt zu

Fisk, leichtt kjøtt, grønnsaker

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6438832

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt pæresider

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Eisenzeit (ca. 500 v. Chr. - 800 n. Chr.)

Historisches Narrativ

Diese Produkte werden mit der eisenzeitlichen Hofkultur in Nordfjord verknüpft, mit klarem lokalem Bezug zur Geschichte um den Eide-Häuptling.

Rohstoffe

Getreide, Honig, Äpfel, Beeren und Kräuter

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basen konnten in Holzgefäßen mit manuell gesteuerter Temperatur hergestellt, durch Tuch oder Stroh filtriert und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft von norske pærer, gjæret und gereift på ståltank



Typ

Cider

Alkoholgehalt

5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Light yellow

Aroma

Frisch und mild fruktaroma

Geschmack

Lett fruchtig und frisch flvonour von pære

Passt zu

Aperitiff, skaldyr, leichtt kjøtt

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

6611776

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt sider eple og bringebær

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Wikingerzeit (ca. 800 - 1050)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt spiegelt den Übergang von einfacher Fermentation zu klareren Cider-Ausdrücken mit lokalen Früchten im Mittelpunkt.

Rohstoffe

Honig, Äpfel, Beeren, Gerste

Historisch gedachte Produktionsmethode

Most oder Honigbasis konnte in Holzgefäßen mit lokaler Hefekultur vergoren, zur Klärung umgefüllt und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft aus Äpfel und bringebær er vergoren mit villgjær



Typ

Cider

Alkoholgehalt

6,5 %

Zuckergehalt

20 g/l

Farbe

Medium tief orange-pink

Aroma

Junges, fokussiertes Aroma von frischen Äpfeln und Himbeeren mit leichten Kräuter- und Blütennoten.

Geschmack

Livlig mit god friskhet und weich sparkle, saftig Noten von Apfel und bringebær, Anklänge von Apfelmjerner und Kräuter

Passt zu

Fisk, leichtt kjøtt, grønnsaker

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6438519

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Wikingerzeit (ca. 800 - 1050)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt spiegelt den Übergang von einfacher Fermentation zu klareren Cider-Ausdrücken mit lokalen Früchten im Mittelpunkt.

Rohstoffe

Honig, Äpfel, Beeren, Gerste

Historisch gedachte Produktionsmethode

Most oder Honigbasis konnte in Holzgefäßen mit lokaler Hefekultur vergoren, zur Klärung umgefüllt und kühl gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft aus Äpfel, jordbær und Rhabarber das ist gjæret, filtrert und tilsatt carbonation



Typ

Cider

Alkoholgehalt

6,5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Light pink

Aroma

Frisch und fruchtig Duft von Apfel und jordbær

Geschmack

Lett fruchtig flvonour von bær mit syrecharacter

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, dessert

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6438568

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Mittelalter (ca. 1050 - 1537)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt wird einer Zeit zugeordnet, in der Obstgartenkultur und stabilere Ciderproduktion in der Region Form annahmen.

Rohstoffe

Äpfel, Birnen, Beeren, Getreide

Historisch gedachte Produktionsmethode

Obst aus etablierten Gärten konnte mit einfachen Pressen verarbeitet, in Fässern vergoren und durch Blending zwischen Chargen ausbalanciert werden.



Typ

Cider

Alkoholgehalt

4,5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Light pink

Aroma

Frisch und fruchtig Duft von Apfel und jordbær

Geschmack

Lett fruchtig flvonour von bær mit syrecharacter

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, dessert

Verpackung

75 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6073902

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen

Attåt sider eple, jordbær og rabarbra

Cider

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Mittelalter (ca. 1050 - 1537)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt wird einer Zeit zugeordnet, in der Obstgartenkultur und stabilere Ciderproduktion in der Region Form annahmen.

Rohstoffe

Äpfel, Birnen, Beeren, Getreide

Historisch gedachte Produktionsmethode

Obst aus etablierten Gärten konnte mit einfachen Pressen verarbeitet, in Fässern vergoren und durch Blending zwischen Chargen ausbalanciert werden.



Typ

Cider

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

30 g/l

Farbe

Light pink

Aroma

Frisch und fruchtig Duft von Apfel und jordbær

Geschmack

Lett fruchtig flvonour von bær mit syrecharacter

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, dessert

Verpackung

33 cl aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 5746938 | 5%: 6450639

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 4.5%)

Gardsakevitt

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Nøytralt Kartvonfelbrund laget med norske poteter, gewürzdestilliert mit karve, Fenchel, rødkløver, Rhabarber und undre Gewürze und vekster



Typ

Cask-aged aquavit

Alkoholgehalt

40%

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Medium golden yellow

Aroma

Kühles und fokussiertes Aroma mit frischem Kümmel, etwas Zitronengras, Anis, Koriander und Fassnoten.

Geschmack

Nyansert, characteret von karve, mit Noten von sitrus, anis, fat und vanilje, sowie streif von Apfel und Rhabarber

Passt zu

Most occasions

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6612956

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Gardsakevitt

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

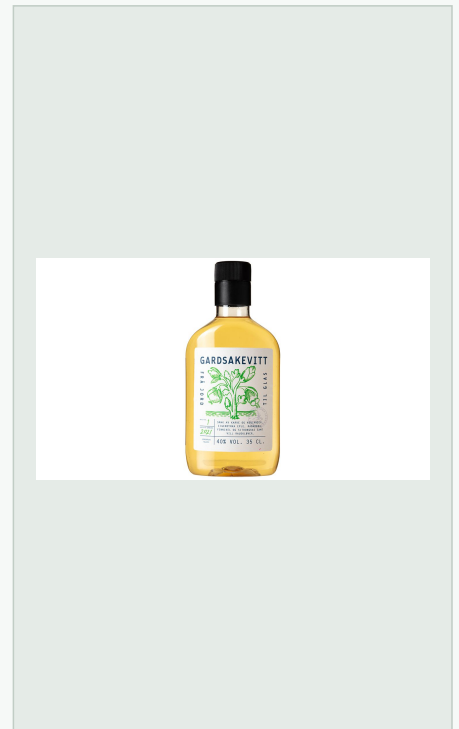
Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Nøytralt Kartvonfelbrund laget med norske poteter, gewürzdestilliert mit karve, Fenchel, rødkløver, Rhabarber und undre Gewürze und vekster



Typ

Cask-aged aquavit

Alkoholgehalt

40%

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Medium golden yellow

Aroma

Kühles und fokussiertes Aroma mit frischem Kümmel, etwas Zitronengras, Anis, Koriander und Fassnoten.

Geschmack

Nyansert, characteret von karve, mit Noten von sitrus, anis, fat und vanilje, sowie streif von Apfel und Rhabarber

Passt zu

Most occasions

Verpackung

35 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6612725

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Gardsakevitt sommer

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Nøytralt norsk Kartvonfelbrund gewürzdestilliert mit karve, anis, koriunder, dill und sitrus



Typ

Unaged aquavit

Alkoholgehalt

40%

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Sval und fokuset Aroma von karve, anis, koriunder, dill und sitrus

Geschmack

Nyansert und karvecharacteret mit Noten von sitrus, anis, dill, vanilje, sowie Anklänge von Apfel und Rhabarber

Passt zu

Fisk und sjødyr, leichtt kjøtt

Verpackung

35 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6510358

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Gardsakevitt jul

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Nøytral Brund von norske poteter, gewürzdestilliert und gereift på sherryfat



Typ

Cask-aged aquavit

Alkoholgehalt

40%

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Deep golden yellow

Aroma

Aroma von karve, nellik, anis, koriunder und fat

Geschmack

Karvecharacter mit Noten von citrus, anis, fat und vanilje, sowie streif von Apfel und nellik

Passt zu

Alle typer kjøtt, Avec

Verpackung

35 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6653430

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt juleakevitt

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Norsk Kartvonfelbrund rektifiziert mit Gewürze und Kräuter, gereift på spanske sherryfat i minst 12 måneder



Typ

Cask-aged aquavit

Alkoholgehalt

38 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Mørk brun

Aroma

Aroma von nellik und karve

Geschmack

Karve mit toner von einebær, nellik, citrus und anis. Godt integrert fatcharakter

Passt zu

Lamb, mutton und pork, cakes und dessert

Verpackung

50-cl-Glasflasche mit T-Korken (die Flasche kann vom Bild abweichen, da wir auf einen neuen Flaschentyp umstellen).

EPD

6628481

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt akevitt

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Zeitalter der Destillation (ca. 1500 - 1800)

Historisches Narrativ

Dieses Produkt steht für die Phase, in der Destillation zu einem klareren Handwerk wurde und Gewürzprofile wichtiger wurden.

Rohstoffe

Getreide, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze

Historisch gedachte Produktionsmethode

Vergorene Basis konnte in Kupferbrennblasen über offenem Feuer erhitzt, fraktioniert gesammelt, gewürzt und im Fass gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Nøytral Kartvonfelbrund laget på norske poteter, gereift på spanske sherryfat i minst 6 måneder



Typ

Cask-aged aquavit

Alkoholgehalt

38 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Medium tief golden yellow

Aroma

Aroma characteret von karve und citrus, mit Noten von fat und vanilje

Geschmack

Mittlerer Körper mit Noten von Kümmel, Zitrus und leichter Fassprägung.

Passt zu

Lamb und mutton, pork

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631394

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt eplebrennevin

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Blending von cold-distilled Apfelmot und Brund, gereift på stålfat i minimum 2 uker



Typ

Fruit Brund

Alkoholgehalt

38%

Zuckergehalt

260 g/l

Farbe

Svak gul til mørk brun

Aroma

Fruchtig

Geschmack

Eple und frukt

Passt zu

Lyst kjøtt und svin

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6614655

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt fatlagra eplebrennevin

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst Apfelmast das ist vergoren, destillert und gereift på sherryfat i minimum 12 måneder



Typ

Fruit Brund

Alkoholgehalt

38%

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Golden brown

Aroma

Lett fruchtig mit frische toner

Geschmack

Toner von Apfel mit tydelig fatcharacter, balansert sødme und lang Abgang mit Anklänge von sherry

Passt zu

Lamb, mutton und pork

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6617666

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt eplelikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Blending von cold-distilled Apfelmot und Brund. Lagret på stålfat i minst 2 uker.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

21 %

Zuckergehalt

350 g/l

Farbe

Svak gul til mørk brun

Aroma

Fruchtig und leicht Aroma von Apfel

Geschmack

Høy konsentrasjon von Apfel und frukt. Frisch syre.

Passt zu

Pork, Digestif

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6612535

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt bringebærlikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

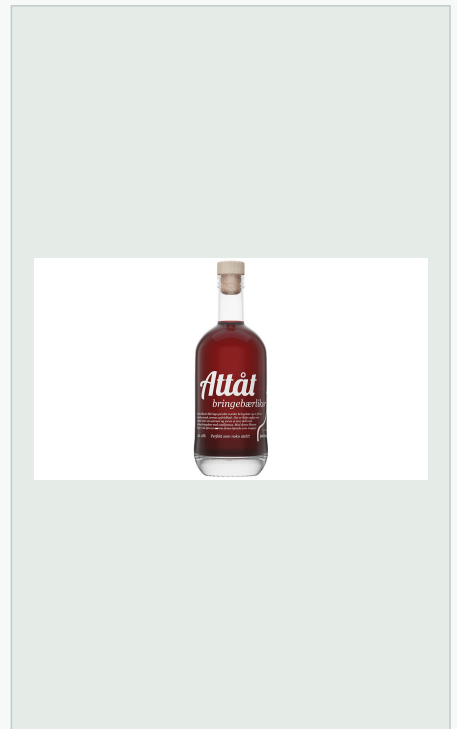
Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst norske bringebær blendet mit Brund und flvonoured mit vanilje. Lagret på stålfat.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

18 %

Zuckergehalt

292 g/l

Farbe

Klar, tief rød

Aroma

Fruchtig aroma characteret von bringebær und Kräuter, Anklänge von vanilje

Geschmack

Fruchtig und süß mit mittlerem Körper sowie Noten von Himbeere, Kräutern und leichter Zitrusfrische.

Passt zu

Frisch desserts, Digestif

Verpackung

50-cl-Glasflasche mit T-Korken (die Flasche kann vom Bild abweichen, da wir auf einen neuen Flaschentyp umstellen).

EPD

6611644

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt plommelikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Blending von cold-distilled Pflaumenmost und Brund. Lagret på stålfat i minst 2 uker.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

21 %

Zuckergehalt

220 g/l

Farbe

Mørk rød

Aroma

Fruchtig und leicht aroma

Geschmack

Høy konsentrasjon von Pflaume und frisch frukt

Passt zu

Mørkt kjøtt und Avec

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631683

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt jordbær og rabarbralikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst norske jordbær und Rhabarber blendet mit Brund. Lagret på stålfat.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

16 %

Zuckergehalt

300 g/l

Farbe

Mørk rød

Aroma

Aroma von jordbær und Rhabarber

Geschmack

Frisch flvonour von jordbær mit Anklänge von Rhabarber

Passt zu

Sjømat, leichtt kjøtt, salater und Avec

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631691

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt ripslikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst råsaft aus norske rote Johannisbeere gemischt mit nøytralt Brund und balansert mit sukker



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

18 %

Zuckergehalt

350 g/l

Farbe

Dyp rød

Aroma

Frisch und rein Aroma von bær

Geschmack

Syrlig und frisch flvnonour von rote Johannisbeere mit vollmundig und lang Abgang

Passt zu

Lyst kjøtt und Avec

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631568

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt solbærlikør

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhöfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhöfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresst norske solbær blendet mit tradisjonelt Brund. Lagret på ståltanker før tapping.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

18 %

Zuckergehalt

250 g/l

Farbe

Mørk lilla

Aroma

Frisch Aroma von solbær

Geschmack

Vollmundig, säuerlich und mit deutlichen Noten von schwarzen Johannisbeeren.

Passt zu

Mørkt kjøtt und Avec

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631659

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt likør av moreller

Likør

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Fjordhøfe (ca. 1800 - 1950)

Historisches Narrativ

Spiegelt die Entwicklung der Fjordhøfe mit veredeltem Fruchtausdruck, lokaler Identität und ausgereifterem Handwerk wider.

Rohstoffe

Äpfel, Pflaumen, Beeren, Rhabarber

Historisch gedachte Produktionsmethode

Lokales Obst konnte auf dem Hof gepresst oder in Alkohol mazeriert, grob filtriert, im Geschmack justiert und vor kleiner Abfüllung gelagert werden.

Heutige Produktionsmethode

Kaltgepresste norwegische Sauerkirschen, mit traditionellem Brand verschnitten. Vor der Abfüllung im Stahltank gelagert.



Typ

Likør, frukt und bær

Alkoholgehalt

21 %

Zuckergehalt

285 g/l

Farbe

Mørk rødlilla

Aroma

Aroma von Sauerkirschen.

Geschmack

Geschmack von Sauerkirschen.

Passt zu

Mørkt kjøtt und Avec

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631493

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt distilled gin

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

London Dry Gin

Alkoholgehalt

43 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Weiches Aroma mit deutlichen Noten von Wacholder, Engelwurz und Zitrus.

Geschmack

Aromatisches Gin mit god Fülle und Noten von einerbær, Engelwurz und citrus

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, fish

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631469

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt pink gin

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Pink Gin

Alkoholgehalt

43 %

Zuckergehalt

10 g/l

Farbe

Light pink

Aroma

Tydelig Noten von bringebær, Kräuter und einerbær, mit Noten von tyttebær und Engelwurz

Geschmack

Fruchtig und urtecharacteret mit god Fülle und frischhet, Noten von bringebær, einerbær, Engelwurz und tyttebær

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, fish

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6616247

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt vodka

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Vodka (potato)

Alkoholgehalt

37,5 %

Zuckergehalt

<3 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Ren von frisch aroma mit Anklänge von citrus

Geschmack

Fyldig und rein flvounour von vodka mit leichte sitrustoner

Passt zu

Cocktails und shots

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6629505

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt botanical vodka

Spirituosen

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Flavoured vodka (potato)

Alkoholgehalt

37,5 %

Zuckergehalt

<3 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Nøytral und mild mit Anklänge von citrus, bær und Gewürze

Geschmack

Bløt und rein mit Gewürzecharacter und leichte toner von bær und citrus

Passt zu

Cocktails und shots

Verpackung

50 cl glass bottle mit T-cork

EPD

6631428

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko

Attåt hard seltzer bringebær

Hard Seltzer

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperaturregelung und präzisiertem Blending.



Typ

Hard seltzer (vergoren)

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Lys rød mot rosa

Aroma

Lett vergoren aroma mit Anklänge von bringebær

Geschmack

Lett und frisch mit Noten von bringebær. Lang Abgang.

Passt zu

Aperitif, Schalentiere

Verpackung

33 cl aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 5746649 | 5%: 6629026

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 4.5%)

Attåt hard seltzer solbær

Hard Seltzer

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperaturregelung und präzisiertem Blending.



Typ

Hard seltzer (vergoren)

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Mørk rød

Aroma

Lett vergoren aroma mit Anklänge von solbær

Geschmack

Lett und frisch mit Noten von solbær. Lang Abgang.

Passt zu

Aperitif, Schalentiere

Verpackung

33 cl aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 5746920 | 5%: 6455653

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 4.5%)

Attåt hard seltzer mandarin

Hard Seltzer

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Hard seltzer (vergoren)

Alkoholgehalt

5 %

Zuckergehalt

3 g/l

Farbe

Light golden

Aroma

Lett vergoren aroma mit Anklänge von mandarin

Geschmack

Lett und frisch mit Noten von citrus. Lang Abgang.

Passt zu

Aperitif, Schalentiere

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

6629109

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Attåt akevitt apple bliss

Cocktail

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

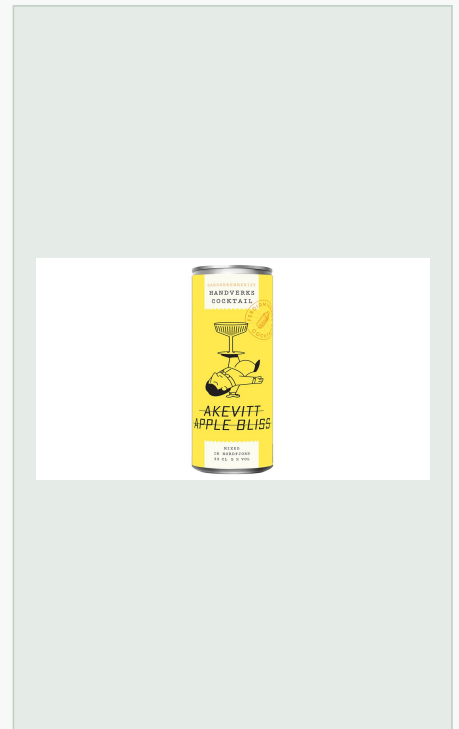
Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Aquavit cocktail

Alkoholgehalt

5 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Light golden

Aroma

Aroma von Apfel und Ingwer mit Anklängen von Aquavit.

Geschmack

Würzig und kühl mit fruchtigen Noten von Apfel, Aquavit und Gewürzen sowie einem Hauch Ingwer.

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, Party

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

6628911

Verfügbar bei

Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Handverkscocktail Pink Gin & Tonic

Cocktail

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

RTD (ready-to-drink) cocktail

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Pink

Aroma

Aroma mit Noten von bringebær, citrus, Kräuter und einerbær, Noten von blåbær

Geschmack

Fruchtig und urtecharacteret, god Fülle und frischhet, bringebær, citrus, einerbær und blåbær

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, Party

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 6155691 | 5%: 6628713

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 5%)

Handverkscocktail Mandarina Spritz

Cocktail

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

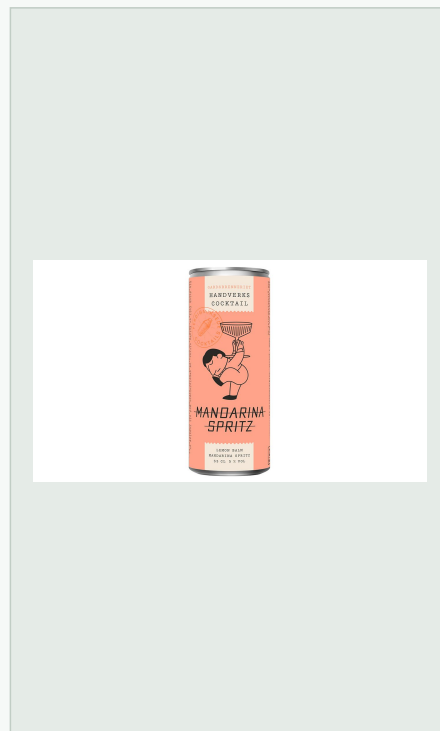
Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

RTD (ready-to-drink) cocktail

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Medium tief orange

Aroma

Frisch Aroma von appelsin, bær, Zitronenmelisse und Gewürze

Geschmack

Krydret, kühl und perlende mit fruchtig Noten von appelsin, bitre Kräuter und Zitronenmelisse

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, Party

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 6157655 | 5%: 6627970

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 5%)

Handverkscocktail Herbal Apple Mule

Cocktail

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

RTD (ready-to-drink) cocktail

Alkoholgehalt

4,5 % und 5 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Light yellow

Aroma

Frisch Aroma von ingefær und limebasilikum, mit Anklänge von Apfel

Geschmack

Tydelig ingefærcharacter mit Noten von aromatiske Gewürze, citrus und Äpfel

Passt zu

Aperitif, Schalentiere, Party

Verpackung

33 cl sleek aluminium can mit deposit

EPD

4,5%: 6157895 | 5%: 6455737

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen | Vinmonopolet, Vinhuset, Asko, Hofladen

Hinweis

4.5% und 5% (image shows 5%)

Eliksir classic tonic

Tonic

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Tonic

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Frisch citruscharacteret aroma

Geschmack

Sitron und Lime mit bitterhet aus Kinin

Passt zu

For cocktail mixing und as a weich drink

Verpackung

25 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6155857

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen

Eliksir floral tonic

Tonic

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Tonic

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Clear

Aroma

Frisch citruscharacteret aroma mit Anklänge von humle und Holunderblüte

Geschmack

Sitrus, Holunderblüte und humle mit bitterhet aus Kinin

Passt zu

For cocktail mixing und as a weich drink

Verpackung

25 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6156541

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen

Eliksir pink tonic

Tonic

Produkt in der Zeitlinie

Zeitperiode

Moderner Fjord (2000 - heute)

Historisches Narrativ

Zeigt, wie Nordfjord Distillery Tradition mit modernen Kategorien und heutigen Geschmackswelten verbindet.

Rohstoffe

Klassische Grundrohstoffe kombiniert mit neuen botanischen und fruchtbetonten Ausdrücken

Historisch gedachte Produktionsmethode

Eine historisch gedachte moderne Variante kann hybrid sein: traditionelle Rohstoffe und Fermentationsprinzipien kombiniert mit moderner Hygiene, Temperatursteuerung und präzisiertem Blending.



Typ

Tonic

Alkoholgehalt

<0,7 %

Zuckergehalt

50 g/l

Farbe

Pink

Aroma

Frisch bæ characteret aroma mit Anklänge von bringebær und blåbær

Geschmack

Sitrus, bringebær und blåbær mit bitterhet aus Kinin

Passt zu

For cocktail mixing und as a weich drink

Verpackung

25 cl glass bottle mit crown cap

EPD

6156798

Verfügbar bei

Meny, Coop Nordvest, Asko, Hofladen